

# L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA

PREZZO D'ASSOCIAZIONE PER L'ITALIA:

(ANNO XVI. — DAL 1° GENNAJO AL 31 DICEMBRE 1889.)  
Misto e Italia: Anno, L. 200. — Sem., L. 120. — Trim., L. 70.  
Per la Francia, Centesimi 60 il numero.  
(Le quattro precedenti annate in 20 volumi, L. 200.)

MILANO-ROMA

Anno XVI. — N. 8. — 24 febbraio 1889

Centesimi 50 il numero.

Dirigere domande d'associazioni e vaglia agli Editori Fratelli  
Treves, Milano, via Palermo, 3, e Galleria Vittorio Emanuele, 31.

PREZZO D'ASSOCIAZIONE PER L'ESTERO:

	Anno, Sem. Trim.
Alessandria d'Egitto. — Tunisi. — Tripoli.	205 125 75
— Bassorah. — . . . . .	205 125 75
Stati d'Europa. — Egitto. — America Settentr.	350 175 90
Tutti gli altri Stati	425 225 110

Per tutti gli articoli e disegni è riservata la proprietà letteraria ed artistica, secondo la legge ed i trattati internazionali.



I DISORDINI DI ROMA. — GLI OPERAI DISOCCUPATI ROMPONO LE VETRINE DEI NEGOZI DI VIA FRATTINA (disegno del vero di Dante Paolucci).

## CORRIERE.

— Noi non partecipiamo alle idee ed ai desideri del paese... noi discutiamo la cosa grande rendendoci più che al il paese non ci creda! Gli stessi che cosa discutano? Perse gli interessi economici o gli interessi finanziari? o il disingno generale? No... Discutiamo se l'onorevole Crispi è essere tirato di là o di tirare di qua.

Queste parole non sono corrette, e da nessun giornale amoroso dell'opposizione. Un deputato, un ex ministro, l'onorevole Nicotera, ha fotografato in essa la situazione parlamentare. Pochi minuti dopo la Camera, tanto per riconoscere i propri torti e farne vedere penitenza, s'è messa a cantare: "... noi di rose... noi di rose... noi di rose...". dopo un po' di tempo, che l'on. Fortis raccontava essersi stato detto dal Crispi. Provare a negare all'Italia il primato della musica con una Camera che sa tanto bene a mente l'Eranio!

Tutto questo accadeva nella seduta del 40 corrente, nella quale si è appunto discusso se l'onorevole Crispi dovesse lasciarsi tirare a destra oppure a sinistra. Da una parte tirarono in 257, dall'altra in 145; parecchi non vollero dar fatica e si astennero. Ma da una parte come dall'altra erano mescolati sinistri e destri, sicché tutto sommato l'onorevole Crispi è rimasto dove era, né di qua né di là. E così sono andati gli affari.

Bella posizione, ma che qualche volta esige degli sforzi d'acrobazia non sempre fortunati.

Il disagio — come l'ha chiamato il Nicotera — se viene esagerato dagli oppositori per comodo di polemica, esiste pur troppo; e di tanto in tanto, ora qui ora là, si fa la voce; per ora sommosse pensarsi. Se ne sono passati di più brutti de' nostri: passerà anche questo. Bisogna provvedere, ma non sgomentarsi. Da un pezzo in qua c'è della gran masoneria per aria. A Roma il lutto di Corte ha riaperto molti e ricevimenti; al Quirinale si è ballato lunedì sera per la prima volta. Nella strada non c'è ombra di carnevale a Roma né altrove. A Napoli, a Firenze, a Torino, in tutte le grandi città si è rifugiato quasi vergognoso in qualche casa o in qualche vignette, ballozzone senza far rumore. Qui a Roma, invece, saranno grandi feste di ballo, teatro, e invero: le pochissime famiglie solite ad aprire una volta l'anno le loro sale, aspettano le feste di maggio sulle quali si hanno grandi speranze, giustificate — almeno per quanto riguarda le cose — dal gran numero di cavalli di tutta Europa iscritti per il gran premio di St. Leger.

Bon venga maggio: venga la primavera ed i primi tepori del sole disperano tante inquietudini alle quali manca forse ogni ragione di essere. Perché, come dice il barone Nicotera, il paese non crede più ai deputati, ma crede a tanto cose assurde; la gente pregiudiziale e fra gli altri quelli degli anniversari e dei centenari.

Se i legislatori, per loro confessione, prendono tanto poco sul serio il loro mandato, c'è da stupirsi se gli studenti non se ne vadano e si dividano a far nascere un po' di casa del diavolo?

Gli studenti dell'università di Roma, ai quali fu quasi detto o fatto capire che avevano agito benissimo fischiano l'onorevole Bonghi nell'inverno passato, potevano lasciarsi strappare per aver fischiato quest'anno il professor Labriola? No! lo studente è di buona famiglia, è logico. Se fischiano gli studenti radicali, perché non hanno da fischiare gli studenti moderati? La Tribuna, difenditrice del Labriola, fu abbruciata nel cortile dell'Università. Poi tre studenti sono scesi in campo sopra i preti dell'Acqua Acetosa con le loro macchine, e si poteva proporre addirittura un torneo. Meno male che non ci sono morti né feriti seri.

A Genova l'agitazione fra gli studenti è cominciata in modo più strano. Fu nominato alla cattedra di calcolo infinitesimale un prof. Piuma che, secondo gli studenti, non sa più di calcolo. Se si lamentassero per le troppe lezioni e desidero di non volere studiare, gli studenti avrebbero torto: ma invece si lamentano perché il professore non sa spiegare ed essi non possono studiare abbastanza. Condannati se si riesce.

Intanto l'Università di Roma ha parecchi giorni. Il rettore, pover'uomo, sorpreso da quella repentina passione di qualche centinaio di studenti per il calcolo infinitesimale, non sapendo più di quale acqua bere, pregò la delegazione degli studenti a volergli indicare persona adatta ad occupare la cattedra di calcolo invece del Piuma. La scolaresca ebbe il buon senso di non

accettare la proposta che sarebbe addirittura una rivoluzione universitaria. Anche i professori eletti! Peni! a pensarci bene non vi sarebbe poi tanto da spaventarsi. Conosco dei studenti che sarebbero subito licenziati dagli studenti eletti soltanto perché non sanno, o sanno molto poco, di ciò che insegnano.

Gli elettori hanno a volte delle strane pretese. A Napoli, per esempio, dove è già cominciato il movimento per le elezioni generali amministrative che avranno luogo in settembre, il senatore ed ex ministro Pesina ha proposto la concentrazione dei galantuomini. Proposta ardita e che può essere feconda di utilissimi risultati, purché la concentrazione dei galantuomini non avvenga, come quella dell'estratto di tamarindo... nel vuoto.

Tornando agli studenti, quelli d'Italia, per quanto sian turbolenti, sono emfatici da Reggio d'Ungheria, che hanno fatto una mezza rivoluzione e mandano a spasso un primo ministro.

A proposito di elezioni e di elettori ho sotto l'occhio una lettera spiritosa di una signora che protesta contro la propria emancipazione. La donna elettrica ed eleggibile non le è simpatica, e propone di lasciarla stare in America. Le donne che alle grazie del loro sesso — dice press' a poco la lettera — hanno saputo unire le qualità di uomo di Stato, d'altronde non si può una donna e di per sé, d'altronde non si può stabilire alcun confronto fra l'amministrazione saggia e benificita esercitata da poche donne intelligenti, secondate dai loro ministri, e il danno che porterebbero alcune centinaia di migliaia di donne elettrici, fra le quali per un buon senso ve ne saranno 99 interamente mancanti d'ogni retto criterio.

« Uno stato governato da una donna (scrive questa brava donna) può prosperare: governato dalle donne, presenterebbe lo spettacolo della più bella confusione che si possa mai immaginare. La donna non sa governare: la donna non sa in generale troppo vicine e troppo impetose per dare sicuri ed imparziali giudizi... Oredo che la donna, nelle differenti parti ad esse attribuite nella vita, governi il mondo per mezzo dell'umore che ha, e non per la loro influenza, sia che esse gli siano vicino come figlia, come sorella, come madre, o come sposo... »

La scrittrice ha voluto evidentemente ricordare le sole condizioni legali nelle quali una donna può trovarsi vicino ad un uomo ed essere utile a lui. Una recente catastrofe ha dimostrato quale influenza possa avere una donna sulle sorti di un popolo — alterando l'ordine naturale di successione in una dinastia — senza essere né moglie, né sorella, né figlia, ed anche senza essere eleggibile né elettorale. Ciò ricorda il destino di una principessa, in risposta ad un cortigiano che osservava aver molte regine mostrate più sennò del re.

« Ciò è naturale, osserva la principessa. Sotto i re, sono le donne che governano: sotto le regine, sono gli uomini. »

La risposta fu data, ben inteso, in tempi non ancora costituzionali. Oggi i re non governano e nessuna donna può governare per loro. Il principio però sussiste, frazionato in tante parti quanti sono gli uomini che hanno mano nelle faccende governative, sopra ognuno dei quali una donna ha qualche pretesione diretta o indiretta.

Il voto elettorale politico sarebbe dunque per le donne un pleonismo.

Leone XIII ha creato tre nuovi cardinali italiani. Il cardinale Dusmet, arcivescovo di Catania, è paleontologo e nacque nel 1818. Era benedettino casinese, quando Pio IX lo fece arcivescovo nel 1867. Tre anni fa, quando scoppiò il colera a Catania, monsignor Dusmet era a Roma. Corse alla sua residenza, ed emulo della generosità e del coraggio del cardinale Sanfelice, vi si fece ammazzare tutti.

Il cardinale Machi è d'una nobile famiglia viarese che egli ha contribuito ad arricchire. Sua madre era una Cenci Bolognini: un suo nipote, il conte di Cellere, è marito di una Garbana, rinomata fin a pochi anni fa per la sua bellezza e per l'aridità nel cavalcare. Monsignor Machi fu uno de' favoriti di Pio IX che l'aveva nominato cameriere segreto fino al 1868, poi lo fece prelado domestico nel 1860, e ministro di Camera. Leone XIII lo confermò nell'ufficio — ciò che avviene di rado — e lo nominò monsignore maggiore, prefetto dei Sacramenti apostolici quando monsignor Theodoli fu creato cardinale.

Dei tre cardinali nuovi quello che si distingue più per dottrina è Giuseppe d'Annibale, nato d'umile origine in Abruzzo, nel 1845; fu curato per molti anni di una parrocchia di dieci diocesi di Rieti. Nominato vicario della diocesi se ne stava ritirato nel suo modesto ufficio quando il Trattato di morale da lui pubblicato — poi ristampato più volte e tradotto in diverse lingue — lo fece conoscere a Leone XIII da brevisimo tempo eletto al pontificato. Monsignor d'Annibale fu chiamato a Roma, come viceré di Caserta, e nel 1884 assessore del Santo Uffizio.

Ha fama d'integralista: ma non sempre si è mostrato tale. So di un buon prevosto lombardo che non osava chiedere un'udienza al papa, perché partito dalla sua residenza senza commendatario ecclesiastico. Aveva bensì una lettera per monsignor d'Annibale datagli da un senatore del Regno, ma temeva che quella specie di raccomandazione gli avesse da far più male che bene. Ma se a tutti pare strano d'andarsene da Roma senza aver visto il Papa, tanto più deve parerlo ad un ecclesiastico. Sicché il prevosto lombardo si fece coraggio e andò da monsignore che lo ricevette col piglio burbero a lui consueto. Il prevosto si sentì gelare, e presentò la lettera scusandosi di non avere altri commendatari.

Non le pare che basti questa d'un buon galantuomo che si dimette d'improvviso? Delle appuntamenti — prevosto per la mattina seguente nella sagrestia di San Pietro, dove Leone XIII doveva scendere, restando la Basilica a porte chiuse.

Il prevosto s'era presentato per tempo, ma non avevano voluto lasciarlo entrare: monsignore era dentro ad aspettare e s'impazientiva non vedendolo, quando gli venne in mente potesse essere accaduto ciò che realmente accadeva. Vedere il prete che stava di fuori umiliato, prenderlo a braccetto e fare una strappazzina in regola ai Sampierini, fu per monsignor d'Annibale l'affare di un momento. Intanto Leone XIII era sceso nella Basilica, stava per entrare nella sagrestia. Monsignor d'Annibale che aveva ancora il prete per un braccio gli lo presentò *quo facto*, ed il povero prevosto lombardo si trovò, quasi senza aspettarlo, inghiottito davanti al capo della chiesa cattolica.

L'apostolismo *Marquiesi* di Sardon s'è fatta finalmente vedere al lume della ribalta del Vau-deville. È una marchesa di antica lega sulla scena che prende delle libertà alle quali generali modesti si chinano a assistere il pubblico. La commedia è parsa scandalosa a Parigi e quando, secondo il costume, uno degli attori è venuto ad annunziare, alla fine dell'ultimo atto, che il lavoro rappresentato era di V. Sardon, qualcuno del pubblico ha risposto:

— Peggio per lei!

Il primo atto però è graziosissimo; e il complesso non par più tanto inverosimile, quando s'agita davanti ai tribunali il processo del conte di Bari, un figlio dell'ex-re di Napoli, che ha sposato una ballerina, e vuol riconoscere per suo figlio il conte di Bari. Il conte di Bari aveva 13 anni. Sono i Borboni della parentela che si oppongono ai tribunali.

Qui a Milano, la Sarah Bernhardt sempre più festeggiata ed apprezzata fin all'ultima sera, invitata a banchetto dalla direzione dell'Accademia di Brera, e coperta di fiori dagli ammiratori, equamente lodata con bellissimo brindisi francese da Giuseppe Giacca, ha terminato domenica sera le sue rappresentazioni con l'*Adriana Lecouvreur* una forte crisi nervosa che la fece cadere svenuta fra le quinte, con grande agitazione del pubblico. Ma la forza di resistenza di quell'attrice è meravigliosa. Lunedì sera dopo qualche ora di viaggio recitò a Genova; martedì sera a Nizza; mercoledì a Cannes; giovedì sera era aspettata a Marsiglia e lunedì prossimo reciterà ad Algeri. Finì questo tour per non poter più andare a vedere la Sicilia della quale è rimasta entusiasta.

Un altro fenomeno teatralista è stato ieri l'Otello senza l'Otello. Dopo una quantità di riposi la Scala s'è riaperta con la seconda edizione dell'*opera di Verdi*: ma il povero Otello non aveva più nulla di nuovo, e non si credeva alla sua malattia, se si è permesso a sue spese: pagando trenta lire per sentire un Otello decapitato. Ce ne siamo consolati con la musica che è sempre deliziosa... anche senza il tenore. È vero che c'è



anche Manrel, un Jago che non ha l'eguale, e che recita come Sarah Bernhardt.

Alcuni puritani ci hanno rimproverato per aver pubblicato nell'ILLUSTRAZIONE ITALIANA i ricordi della tre belle di Torino. Ora, che li ha pubblicati l'illustrazione francese, e con l'onore della prima pagina, sono capaci di ricordarsi, perché tutto ciò che viene dall'estero è bene. I concorsi della bellezza diventano epidemici; ad ora del mezzo fiasco di Torino, se ne annunciano degli altri a Firenze, a Nizza, e a Parigi. In quel di Parigi, per il tempo dell'Esposizione, c'è un primo premio niente meno che di 30,000 franchi; poi si discende a due premi da 2000 franchi, e sei da 1000. Il più carioso è che non ci sarà giri: il premio della bellezza sarà conferito da tutti gli spettatori e le spettatrici, che uscendo dal giro riempiranno le loro schede. Ecco un'altra conquista del suffragio universale! Non è per niente che siamo nell'89.

Ciccio e Cella.

## GASTRONOMIA DEL SECOLO XVI

Il più noto tra gli aforismi che Brillat-Savarin propone alla *Physiologie du goût*, il vangelo dei gastronomi del secolo XIX, è il seguente: *Le manger, et si dirà chi sei.* Non bisogna forse prendere questo aforisma troppo letteralmente, ma quel che è certo, è che i nostri nonni dei quali sono già leggendarie le prodezze in armi e in amori, avevano dei poderosi ventricoli, e mangiavano assai più di noi: si che leggendo i tanti e i menu dei grandi pranzi ai quali essi si sedevano, vien fatto di pensare che noi perderemo l'appetito al solo vederli davanti tanta roba. Forse la nostra generazione è più gracile! Non lo credo, che recenti statistiche hanno mostrato che la media della vita umana non ha diminuito sensibilmente, e che noi per starla, non per forza muscolare, i moderni non hanno gran cosa da invidiare agli antichi. V'oi dirai piuttosto che le crescite raffinatezze della civiltà hanno reso più delicati i nostri organismi, e più impressionabili alle influenze esteriori, più nervosi, e se mi si passa la frase, anche più delicati.

Si crede da molti che maestri nell'arte della cucina siano stati i francesi: anche questo è un errore. L'Italia, patria di Lucullo e di Apicio, ha tenuto per molti secoli un incontestabile primato nella gastronomia, da lei apprendevano queste arte i popoli stranieri, ed i loro cuochi andavano lentamente pagati a tutte le corti. Non è che dal principio del secolo XVIII che la cucina francese, più adatta per gli stomaci deboli, si è imposta a noi come agli altri; resterebbe da vedersi se con vantaggio o con danno della nostra attività gastrica, ma io non voglio ora disputare di questo, per evitar l'accusa di andare a cacciare la politica anche nella cucina.

Non solo i nostri cuochi erano ricercati in Italia e fuori, ma ove non potevano giungere con l'insegnamento pratico e pratico, giungevano con la scrittura: e i trattati di cucina pubblicati in Italia nei secoli decimquinto, decimosesto e decimosettimo, sono in numero incredibile. Non si crederrebbe che il primo di essi è dovuto ad uno dei più illustri umanisti del quattrocento, il celebre Bartolomeo Sacchi da Piacenza, più noto sotto il pseudonimo di *Pietro de' Medici*. *Vite dei Romani Pontifici*, e creto bibliotecario della Vaticana da Sisto IV nel 1475. Il Platina, mentre era rinchiuso in Castel Sant'Angelo per ragioni che sarebbe qui troppo lungo la spiegare, scrisse a proprio diletto il libro *de differentiis et de rebus*, primo trattato di gastronomia che fosse composto in Italia dopo l'età classica, e che dedicato da lui al cardinal Roverella gli valse la liberazione dal carcere. Egli vi parla delle qualità buone o nocive dei diversi alimenti, della loro opportunità, del modo di sceglierli e prepararli. Le ricette che vi detta per la manipolazione delle vivande, sono ben lontane dal raggiungere quella complicità che rese sì difficile, stavo per dir sublime, l'arte del cuoco pochi decenni dopo. A darne un'idea traduco (m'era dimenticato di avvertire che il libro è in latino) la ricetta che vi detta per la qualcosa di simile. Non è niente di aristocratico: ma può dare un'idea dei gusti di allora.

\* Cap. 397. — Quo illo che il volgo chiama mignolino, non più retamente detto polenta. Così si prepara per quattro e cinque convitati. Punta una libbra di aceto gio-

vane si a lungo che sembri cangiato in latte. Un'altra o due di uova bene sbattute, mezza libbra di zucchero, tre o quattro once di farina, e in vece di questa, maliziosa. Poi si mette in padella bene unita, con strutto, e abbi cura che cucia con carboni sotto e sopra. Dopo cotta, passala in un piatto, e spargila di zucchero e acqua di rose. Non a guasti. Il libro che per il forte dolor di stomaco è tanto volte usato, come os' suoi laudati.

Ma come dicevo, il cinquecento che seguì, l'apogeo del lusso e della snobismo in tante arti, doveva presto togliere anche alla cucina italiana il vanto di frugale e salubre. Fa spavento soltanto il leggere le interminabili liste delle piante che figuravano nei conviti d'allora; e, manco a dirsi, teneva il primato fra tutte le altre corti per magnificenza e ricchezza, la Corte Romana. Bartolomeo Scappi, che fu cuoco segreto di papa Pio Quinto (poi canonizzato), pubblicava nel 1570 il suo *Epyllion*, che è la più voluminosa fra le opere di cucina pubblicate in quel secolo: ed ivi registrava minutamente le liste di circa 430 contorni serviti nelle Corti o del pontefice o dei dignitari della chiesa. Come cosa curiosa e pochissimo nota, ecco qui appresso, con qualche spiegazione, la distinta di una cena fatta in Vaticano, in anno non determinato, per la sera di San Silvestro:

*Colazione fatta all'ultimo di dicembre a due ore di notte, dopo la fe recitata una commedia di Plauto intitolata il Pseudolo, con quattro servizi, servita a dieci piatti, con dieci scaldi e dieci trincianti.*

### PRIMO SERVIZIO.

Biscotti di zimpane.  
Colazione di marzapane.  
Biscotti piani, con malvagio in biskier.  
Mostaccioli napoletani, ed romaneschi.  
Pignoccati freschi.  
Sopra di malvagio (col arancio forte) condita.  
Noci moscate condite e altre conditure assolate.  
Orecchine (di pasta soffita) piene di bianco magro (sorso di corvo di pollo battuto, mandorle, latte, ecc.).  
Tortiglioni ripieni alla lombarda.  
Gelo (o gelatina) di piedi di capretto in forma d'ova.

### SECONDO SERVIZIO.

Lingue di bue salate cotte in vino.  
Prosciutto allietato e poi salato, servito con uva passa, salsiccia di maiale.  
Pavani nostrali arrostiti allo spiedo, serviti freddi.  
Ovini di Spagna.  
Uva fresca di più sorta.  
Colazione di mele d'arancio cotte in vino, tagliate la fetta, servite con sugo di melangelo e zucchero.  
Corno tagliato in fetta, servito con zucchero, acqua rose, e sale.  
Sopra di bafallotti, di sei libbre per pasticcio, cavati dalle ceste e tagliati in fetta.  
Gelo di piedi di vitello in tassetto di vetro.  
Fianciccoli (foglie di farina impastate con burro, acqua rose, semi d'uovo, latte di capra, anemole di vitello, uva passa, ecc.) ripieni di medole di bue, uva passa e zucchero.

### TERZO SERVIZIO.

Cardi strufati.  
Cardi rotti, serviti con sale e pepe.  
Pere fiorite, e d'altre sorte.  
Casi macronni di due libbre l'uno, spaccati.  
Cacio parmigiano in fettucce.  
Mele rose e mele appie.  
Tartuffi strufati con olio, sugo di melangelo e pepe.  
Tartuffi rotti, serviti con sale.  
Marroni arrostiti alle brace, serviti con sale, zucchero e pepe.  
Nervi di delfino (ovio lettinole, o panna montata) con zucchero.  
Ciadoni fatti a scartocci.  
Ciambellotto di monache.

Levata la tovaglia e data l'acqua alle mani, si mularon salviette candide.

### QUARTO E ULTIMO SERVIZIO.

Picciotto d'oca verde, mondo il gambo.  
Stocchi (per ripulire i denti) in piatto con acqua rose.  
Mele appie stufate, servite con zucchero.  
Pera gustosa, servita con fuligata (ovio di mostardo) sopra.

Canditi e confetoli a benespicio.

Mazzetti di fiori profumati.

Tutta questa roba, che fu servita in 413 piatti, per una cena e per soli 10 convitati, non era poca davvero; ma per i tempi che correvano, posso dire che era piuttosto frugale che lusinga, e sono frequentissimi gli esempi di conviti assai più lussuosi. Non ho voluto scegliere esempi troppo lunghi per non riuscire prolisso: ma chi ne avesse vaghezza può leggere nello Scappi menu e relazione del pranzo fatto nel palazzo vero dal Cardinale Campeggio a Carlo V nell'aprile 1536 con cinque servizi (o portate) di credenza, e sette di cucina, cioè un servizio di credenza, e sette di cucina (arrosto sottile, cucina profumata, cioè di umidi, e allesti), un secondo di

credenza, quindi, levata la prima tovaglia, un altro servizio di credenza, e quarto di cucina, e levata la seconda tovaglia, un altro servizio misto, e sulla terza tovaglia le frutta e le confetture. Legga anche la descrizione del banchetto nelle nozze di Marcello di Gonzaga con il nipote di Sisto IV nel novembre 1599, pubblicata dal Cervino nel suo trattato *Il Trincante* ossia l'arte di trinciar le vivande; e dovrà stupire non meno dello incredibile sfarzo di quei principi, che in un convito solo consumavano parimenti interi, quanto della capacità immensa di quei ventricoli.

L'ordine di quei pranzi era come si è visto, affatto diverso da quello che costuma oggi. I pranzi si componevano di solito di un primo servizio di credenza, con insalate, salumi, latticini, uova, e talvolta anche frutta; uno o più servizi di cucina, composti di un gran numero di piatti di pollina, selvaggina, e carni grosse (vitello e porco specialmente), ovvero pesce, se in giorni di magro, o anche un servizio di carne e uno di pesce; poi un secondo servizio di credenza, con frutta, caci, torte, insalate, legumi crudi (come carciofi, fagioli, ecc.), e l'immancabile il finocchio fresco, cui si tirava sopra una vivande aperitiva; quindi un terzo, composto di confetture, conserve, ecc. Il primo servizio di cucina cominciava sempre con l'arrosto, e le carni più leggere venivano imbandite, come di naturale, per le prime. Tra i vasselli il più nobile e il più ricercato era il pavone che anche talvolta principesse solevano portare sulla mensa riuniti, adornati con la roba della loro coda: tra i pesci, come anche oggi, lo storione e la lampreda, che imbandivano dlessi con uva scura sopra.

Poco costumavano le minestre, lasciate ai malati e convalescenti; e nei grandi pranzi portavano sempre suppe dolci, come sarebbe la zuppa inglese che si prepara anche dai nostri cuochi in cucina non molto diversa da quella dei cuochi del cinquecento. I maccheroni anzi essi venivano portati in fine del pranzo e conditi con fetta di prosciutto (fetta tagliata), o ricotta, zucchero e cannella; come ancora si costuma nella cucina romana, che di tutte le cucine popolari d'Italia è quella che più ha ritenuto della medievale: altri ne indaghi le ragioni.

Del resto si sarà subito notato il grande abuso di zucchero che si faceva allora nella cucina italiana. Lo zucchero, che era sì raro in Francia fin ai tempi di Luigi XIII, e sostituito là dal miele, tuttora non bandito dalle cucine e dalle credenze dei francesi, era invece in Italia quasi comune già due secoli innanzi: e i pranzi simili a quello di cui ho parlato si facevano in compagnia di vivande quasi tutte inzuccherate, dalla prima sino all'ultima. Lo zucchero si gettava a piene mani, anche dove i nostri gusti, così cangiati, non lo tollererebbero affatto, anche nella minestra di carne, che secondo una ricetta del raro libro di Cristoforo de Messisbugio (1549) così si preparava:

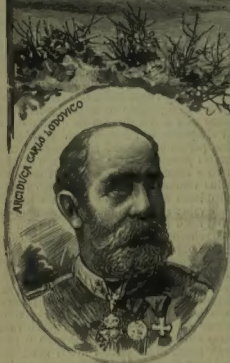
\* Pignola fetta di pane, a biscottato in una tiella nel forno, o poi che sarà biscottato, piglia del formaggio duro grattato, e zucchero, e cannella tanto basti, e uno poco di pevera. Poi abbi bene brodo di capre, o di carne, e metti il detto formaggio sopra la tiella, e così vanno mettendo sopra la fetta del pane, a suolo, e al brodo medesimo, e così dispora; e essendo fatto, la povera sopra le ceneri colate con un piatto d'oro, e subito la tiella mandare in tavola.

Pochi forse oggi ne avrebbero mangiato! In ogni modo è notevole come la frequenza delle relazioni della città italiane con l'Oriente avesse reso fra noi comune e quasi indispensabile l'uso delle spezie. Che dire poi della influenza di tanto zucchero sulla digestione? Per molto tempo essa fu ritenuta nociva, e solitamente da pochi anni fu sostenuto e provato il contrario, e questo usanze dei nostri cinquecentisti ne sono una vigorosa conferma. Va pure osservato che l'uso dei limoni, benché in Italia non dovessero essere rari, producono anche allora naturalmente la Liguria e le provincie meridionali, non era troppo diffuso, ed essi erano quasi sempre sostituiti dalle melangole, o ranciai forti. La ragione deve quindi trovarsi piuttosto nel gusto del tempo che altrove. Ma variano i gusti, come variano le mode, come variano i pensieri, e sarebbe stolto il voler insistere su questo punto, e su altri che pure ci rimpiangono che oggi non si veda chi le segue. Un buon pranzo ed una buona cena si preparano anche oggi senza guastarci il cervello sulle carte ammuflite del cinquecento.

GIUS. FUMAGALLI.



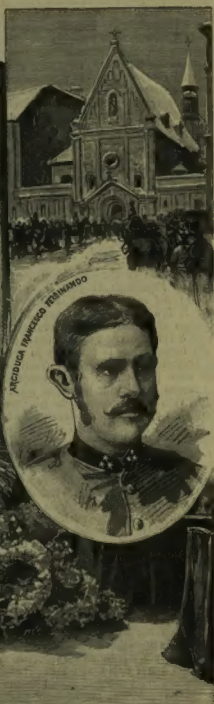
IL CASTELLO MEYERUNG



ARCIDUCA CARLO LUDOVICO



LA CAMERA ARDENTE



ARCIDUCA FRANCESCO FERDINANDO



Vienna. — I FUNERALI DELL'ARCIDUCA RODOLFO D'AUSTRIA (da schizzi del nostro corrispondente speciale signor H. S.).





ROMA. — LA SEDUTA DEL 14 FEBBRAIO A MONTECITORIO. — PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO (disegno dal vero di Dante Paolucci).





Ma nemmeno le prime prove della storia del disegno fra quei popoli primitivi si possono ammettere come fondamento e origine vera dell'arte. Un fatto costante nella storia dell'umanità, come è questo dell'arte, sempre ripetuto e dovunque, non può essere incidentale, avventizio. L'arte non può esser nata dal caso, né come un succedaneo della scrittura allorché la scrittura non esisteva. Non può essere un'attività di lusso, un di più, una superfezione, un divertimento, uno spasso. Ha origine più alta, ed ha la radice sua nelle viscere dell'uomo, è nata colf'uomo.

È già stato detto che il primo selvaggio che ha sentito il bisogno di ficcarsi un fiore o una penna di papagallo nella capigliatura arruffata, o quello di tatuarsi le membra con circoli e segni e figure strane, che si è spalmato il corpo di terra rossa o di carbone pesto, impastato col grasso delle bestie uccise nella caccia, o che si è fatto passare un legno, una pietra, un anello attraverso le frange del naso, attraverso le orecchie o le labbra per procurarsi un aspetto feroce da terrorizzare il nemico; la donna primitiva che strappava i denti dai crani dei suoi uccisi, o un uccello dal marito o fatto un monile, o una nocciola della foresta e colle bacche colorate si è composta una collana, hanno tutti egualmente obbedito all'istinto primitivo, rudimentale, che ogni uomo ha nella sua natura; istinti confusi del marziale, come il primo istinto di ubbidimento: la bronzola che inquadra il bel viso in un'aureola di spadine d'argento e la villana che sceglie al mercato una pezuola di vivi colori adatti al suo viso, e la dama che coll'attesa della sera, dell'orecchio, del gioielliere, del parrucchiere, si prepara ad una serata di gala, che una festa di lusso. E la questo istinto umano che dobbiamo cercare cosa è l'arte.

Socrate, il più grande filosofo dell'antichità, ha posto per fondamento di ogni indagine una questa sentenza: « Conosci te stesso ». Seguiamo la massima di Socrate e cerchiamo in noi stessi l'origine dell'arte.

Noi abbiamo un corpo, senza il quale nessuno può esistere; abbiamo il sentimento che ci fa godere o soffrire dell'esistenza; abbiamo l'impressione dell'ambiente; abbiamo l'intelligenza per conoscere ciò che esiste in noi e fuori di noi.

In ogni operazione nostra questi tre elementi essenziali della vita, il fisico, il sentimento e l'intelligenza, agiscono insieme ma in proporzioni diverse. Nell'attività del corpo si agisce quando prevale la forza del corpo si hanno i mestieri, quando predomina la virtù del sentimento si ha l'arte, quando l'operazione è regolata dall'intelligenza abbiamo le scienze.

Abbiamo la bontà di seguirvi per un piccolo tratto nel quale può sembrare che mi allontani dal mio tema, lo passerò al volo.

Che il corpo sia necessario a tutte le operazioni materiali e morali è cosa evidente perché l'uomo senza corpo non esiste; che il sentimento sia il principio dell'attività morale è altrettanto evidente che l'intelletto e il sentimento sieno necessari all'attività più materiale, e che il sentimento sia indispensabile allo scienziato. Ma questo è un fatto.

Prendiamo ad esempio un facchino, il più materiale e grossolano. E certo che egli per quanto robusto e forte si voglia ed esercitato, non può sollevare e trasportare, mettiamo un gran pezzo di grano, se l'istinto dell'attività si aggrava in modo che parlo e come debba sferzato, che posizione deve prendere per alzarlo e come debba distribuirne sulle larghe spalle il peso perché non graviti più da una che da un'altra parte a rischio di cadere. Il facchino che pratica con più accortezza il suo mestiere è un facchino più intelligente. In quanto al sentimento ognuno può accertarlo nella vita, nelle azioni del facchino, nella soddisfazione che egli prova nell'esercizio della sua forza fisica, nel continuo sentirsi vigoroso, capace di sfidare gli altri uomini come un pugno ed egli lo manifesta colla pompa dei suoi bicchieri, colla mostra del largo petto, degli omeri possenti, delle braccia nodose, di tutto ciò che rende ammirabile un uomo forte. Così il sentimento, che pare debba mantenersi estraneo all'attività scientifica, si fa sentire potentemente in tutta la vita degli scienziati. Il sentimento dev'essere, è vero, estraneo, rispetto alle cose intorno alle quali opera l'uomo della scienza, ma non ri-

spetto a sé stesso. Un uomo si dà alla scienza perché si periti a gustare le operazioni dell'intelletto più di ogni altra disciplina; ecco dunque che il sentimento lo anima prima ancora che egli indirizzi l'intelletto alla mira cui lo porta la sua indole, ecco che il sentimento determina la vocazione dello scienziato, come determina, a quella dell'artista e quella dell'oratore, quella dell'ingegnere. Cercare, studiare, indagare appassionatamente di notte e provare delizie incredibili nell'esercizio dell'intelletto, è proprio dello scienziato. Si racconta di Paolo Uccello, che scoprendo e applicando a vari temi la scienza della prospettiva scoprì il cibo e il dormire; e alla morte che voleva ritirarlo da così insistenti indagini perché andasse a desinare od a cena rispose: « Oh! se tu sapessi che dolce cosa è la prospettiva! Si può anzi dire che tra tutti coloro che si affaticano al mondo, lo scienziato è quello che attinge le più grandi contentezze dal lavoro; tanto che non è così rara vedere scienziati inselvatichiti dallo studio, fuggire il mondo appartandosi perfino nella propria casa, trascurando tutto e tutti, sprezzando ogni altro godimento della vita, per assaporare unicamente quella vocazione; è quello che della natura e scopre nuovi orizzonti all'uomo sapere.

Chinque s'interessa alle indagini dell'essenza intima dell'arte, deve fermarsi a notare questa alta, sublime funzione del sentimento in tutti i casi, in tutte le professioni, in tutti gli ordini dell'uomo operaio.

Esso è per tutti, per l'artigiano, per l'artista, per lo scienziato, come per ogni altra categoria d'uomini operosi, a stato libero, anzitutto la virtù di non annoiare sapere le cose, o dolce, o amaro, ciò che rende la vita sopportabile e anche lieta ed in questo ufficio altissimo è tanto necessario che quando un uomo non gusta più l'esistenza, quando il suo sentimento non vibra più nell'azione umana, e quando non si crede di poter avere in tre mesi per le soddisfazioni della vita col sentimento, tutto si sopprime da sé, si toglie al mondo la cui esistenza gli riesce uggiosa prima poi assolutamente insopportabile, e scompare dal consorzio umano.

Ma tutta l'esperienza studiata del sentimento si facevano frai, fuggivano il mondo in seno alla religione che ravvivava l'attività del sentimento, spalancando loro dinanzi gli infiniti orizzonti del trascendentalismo della vita futura, dell'esistenza oltre tomba, dell'amore divino; le colle pratiche dell'ascetismo, delle meditazioni, delle privazioni, dei cilici, procurava a quelli che si rifugiavano nella religione, visioni straordinarie, spaventevoli inscrivibili di pene eterne, speranze sconfortate di celesti giudi, una vita nuova di sentimenti.

Oggi ben pochi sono suscettibili di uscire dal mondo reale a spaziare consolati o afflitti, ma per sempre vivi nel sentimento, nelle regioni dell'ascetismo e nello spettacolo immaginario del mondo ultraterreno. Che sente inaridire la vita, sente che la rende sopportabile, il sentimento, se ne separa oggi col capestro, colla rivoltella, col carbone e altre forme più crude di suicidio.

Il sentimento, oltre che essere il principio essenziale della animazione dell'artista, è per tutti gli uomini il principio vivificante. E tutti i consorzi da la costanza, la pertinacia all'opera nelle fatiche della vita, nelle disgrazie, nei trionfi. Accende gli amori, dei entusiasmi, gli ardimenti, i maggiori sacrifici, forma i grandi caratteri che onorano l'umanità, rende animosi i vili, mette in moto i sentimenti, calma i violenti, consola i difensori delle Termopoli e rende meno avara la cicuta di Socrate. Il sentimento insegna a apprezzare i goli della Siberia, le miniere imperiali dell'arsenico, lo Spielberg, i pozzi ed i piombi di Venezia. Il sentimento canta i trionfi della croce tra le fiere del circo romano e la grida: « viva l'Italia, si patrioti sotto alla forza, al cospetto della mannaia, dinanzi al picchetto croato delle fucilazioni.

Il sentimento vivificante è il fuoco sacro della vita. E' per tutti, per tutti i signori, per tutti i servi, per tutti gli uomini, lo mantiene e ne agita in mezzo all'uomo consorzio la sacra fiamma divampante, che riscalda ed illumina.

Questo è l'ideale dell'arte manifestata dalla sua storia. A questo ideale dovete conformare gli animi vostri, a questa alta meta dovete dirigere le vostre ambizioni.

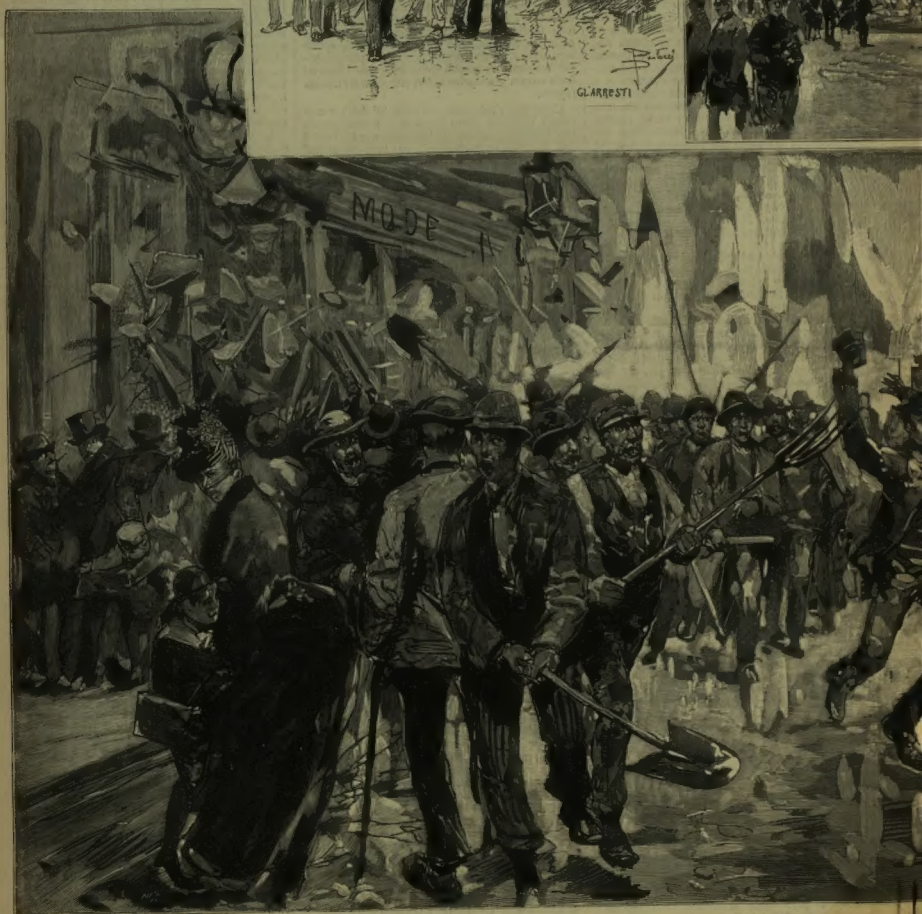
L'arte è una nella vita dell'umanità, cangia, si modifica, assume i più differenti aspetti, ma dove fiorisce, nasce sempre dalla stessa pianta per tutti i suoi rami di architettura, di pittura, di scultura, di poesia o musica. Essa è sempre il prodotto e l'espressione del sentimento.

Notate che dico del sentimento e non dei sentimenti; ciò che quasi tutti confondono, e che non va affatto confuso. Tutti gli uomini provano le stesse passioni, gli istinti, i sentimenti, tutti sono commossi da gioia, da dolori; sentono l'odio, l'amore, sono agitati dall'ira, provano pietà, durezza, superbia, invidia, come incidenti della vita, e variano in questi sentimenti eventuali passando dall'uno all'altro; amano oggi ciò che ieri odiavano, trovandosi fuori un momento di ciò che li affligge in un altro, desiderando a vicenda una cosa e trovandola molesta. Il sentimento è tutt'altra cosa: varia da individuo a individuo, ma in ciascuno è sempre lo stesso, e che il principio di fondamento dell'esistenza nostra. I sentimenti sono eventuali e passivi; il sentimento invece è costante e attivo, è il nostro modo speciale di essere impressi, è il risultato della somma delle tendenze complicate della natura umana. Il risultato, l'espressione dei nostri nervi, del nostro speciale temperamento, dell'eccezionalità nostra, e determina il carattere vitale, l'impronta indelebile, la fisionomia morale propria di ciascun uomo tra gli altri uomini, è lo stile di ciascun artista tra gli altri artisti, in modo da provare che sarebbe stato impossibile a Michelangelo di sentire come Raffaello, a Gian Bellino come Paolo Veronese, a Tiziano come Leonardo da Vinci.

Tutti hanno il proprio sentimento personale, ma non così tutti hanno il sentimento in alcuni è un incentivo ardente, continuo, irresistibile; in altri una velleità fissa; altri ne provano un tepore mite che rende loro dolce l'esistenza, ma che non divampa mai, né dà la minima scintilla. Coloro nei quali la tensione di questa molla è più alta, più forte, più continua, sono gli artisti grandi, gran poeti, musicisti insigni, scrittori, architetti, pittori, dinanzi ai quali si inchina l'umanità o nei quali si specchiano le forze vitali caratteristiche di un popolo e di un'epoca. Ma non tutti possono essere grandi, e tutti non in ciascuna epoca. Ognuno ha la sua ora. Il quadro della diversità dei modi fondamentali di sentire non è ancora stato tracciato, che lo sappia; ma non v'ha dubbio che debba presentarsi una scala di varii così completa da poter servire a classificare tutti gli uomini. Vi sono quelli che sentono la forza, la potenza, la vigoria, quelli che hanno il sentimento del comando, del predominio, quelli che sentono la dolcezza, la mitezza; chi è portato alla soavità, all'amorevolezza, alla grazia, all'eleganza, alla finezza; vi è il sentimento dell'astuzia, del moto, dell'attività, della stabilità e quello della calma, della fissità. Gli uomini si dividono in altrettanti tipi di modi di sentire; ma tutti non hanno sempre motivo di manifestarsi nella storia contemporanea. Tutti possono sentire, ma non tutti sentono, e come scrisse Salomone, ogni cosa ha la sua stagione, e vi è tempo di distruggere e tempo di edificare, tempo di abbracciare e tempo di allontanarsi dagli abbracciamenti.

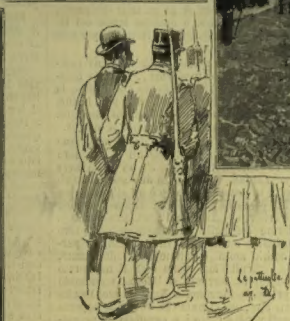
A seconda del tempo questi tipi si alternano. Quello che in una data epoca della civiltà ha prevalso è stato senza significato vitale, in un'altra esprimerà la vita predominante; a seconda del tempo, un tipo trova l'ambiente favorevole per svilupparsi o le condizioni più contrarie che ne avversano la manifestazione; e che oggi possono diventare decadenti, potrà fra cent anni degenerare nell'insulso.

Nella storia degli uomini, la quale incomincia da quando vivevano come bestie nei boschi o nelle grotte, e arriva sino ai di nostri, molti di questi tipi hanno avuto motivo di esserci e si sono manifestati con una successiva variazione di aspetti e di forme diverse cambiando da epoca a epoca, da nazione a nazione coll'umanità che non cessa di trasformarsi; ed ogni epoca ha portato nella schiera la sua schiera di innovazioni; la schiera precedente dev'essere soppiantata o di mantenere viva la sacra fiamma. Così tutte le varietà del sentimento umano hanno nella storia dell'arte la loro ora, il loro turno. Ora sono



I DISORDINI DI ROMA DELL'8 FEBBRAIO





i violenti ora gli amorevoli, ora chi ride, ora chi piange, ora domina la fierezza ora la dolcezza, e l'arte tende, quando a far chinare le fronti e curvare le più dure cervici, quando a sollevare gli animi, ad esaltarli. In ogni epoca quelli che sono chiamati a rappresentare la fase corrispondente della vita di un popolo o dell'umanità, si levano in piedi senza essere chiamati, senza essere mandati: incedono a testa alta come predestinati, si fanno strada tra gli oppositori dell'ora che è già passata, superano tutti gli ostacoli e si mettono alla testa del movimento, acclamati trionfatori.

Nell'arte l'ultima parola non l'ha detta nessuno, né si può immaginare che venga il giorno in cui possa essere pronunciata, perché l'arte è la manifestazione del sentimento; e il sentimento non ha limiti, si rinnova dalle sue ceneri e s'appunta al sole come al favolosa araba fenice; il sentimento è infinito e l'infinito è inesauribile.

La via è dunque sempre aperta a chi la guardi e polmoni da percorrere. La storia dell'arte ne indica la direzione, sarà mio studio mostrarvi il cammino percorso sino a noi dai grandi maestri, ma la storia che è mio ufficio narrare, a voi toccherà continuare, se sarete da tanto, colle opere vostre. Coll' insegnamento che riceverete potrete incettare la vostra via artistica alle grandi tradizioni del passato. Esse vi daranno il criterio per non confondere con una manifestazione nuova i prodotti talvolta bizzarri dell'inesperienza; ma i inoltrarsi in terre vergine, l'affacciarsi a nuovi orizzonti è la sorte che vi è riservata e di cui dovete esser degni. Ricordatevi che non dovete ritornare sul cammino già percorso da chi vi ha preceduto, che ogni età deve apportare la sua parte al tesoro d'arte accumulato dai secoli, e che, se non riuscirete a ripetere, a copiare, a riprodurre, a imitare, la storia dell'arte parlerà di voi come di una generazione parassita, che potrà fare a meno di esistere e che sarà trascorsa come non fosse mai stata.

Se vorrete lasciare di voi un'impronta, provando

..... che l'antico valore

Negli italiani non c'è ancora morto,

non potete aver una divisa, un motto di ragione: avanti, sempre avanti:

Ogni virtù convien che lui s'importa.

L. CURTANI.

## DAI PAESI DEL SOLE

### IN FERROVIA DA BOMBAY A POONAH.

Poonah, 6 gennaio.

Sebbene non manchi il refrigerio della ventilazione marina, in estate il caldo è grande a Bombay. La popolazione in genere, poco se ne avvede, e se la malaria delle paludi che lascia la sua marea e dà al sole solleva miriadi di insetti e di bacilli avvelenati, fa qualche vittima nei quartieri di Ghirgum e di Tardeo, il governo se ne cura modestamente, e più modestamente ancora la popolazione europea, che in quella stagione si gode le colline di Malabar Hill, o meglio si dirige a qualche *sanatorium* dell'interno. Il più prossimo, quello dove in estate si trasferisce anche il governatore di Bombay con tutte le autorità locali e i Consoli, è Poonah, a sei ore da Bombay con i treni diretti e sette ore con quelli omnibus... Ben inteso che i primi corrono come cavalli di frizzo e i secondi come uoli alla carretta... Qui non si è ancora applicata in tutte le sue conseguenze la massima inglese che il tempo è moneta.

Per andare a Poonah si parte preferibilmente dalla *Central Station G. I. Peninsular*, un enorme fabbricato, che impone per le mole ma poco interesse come costruzione artistica. La facciata ha più della cattedrale a uso Bernini, che della stazione ferroviaria. Ha due laterali avanzati che limitano un peristilio o meglio un cortile chiuso sulla via da una cancellata di ferro. Un altro corpo avanzato della fabbrica, una specie di torre medioevale al centro, con grandi arcate, ne fa l'ingresso.

Tutta la facciata alla quale sovrasta una grande cupola di marmo bianco, di stile gotico lom-

bardo, una specie di quella del Duomo di Milano senza la guglia centrale, è un'orgia di archi e di colonne tozze, d'ogni genere, bizantino, inglese, indiano, normanno e saraceno. Sembra uno studio architettonico di tutti gli stili, senza una linea originale... L'originalità è la spesa di due milioni di sterline che è costato il fianco del fabbricato, che corre lungo i banchi ove si formano i treni, sembra copiato dai laterali dell'Ospedale Maggiore di Milano... in peggio. La stessa costruzione chiesta a finestroni goici sormontati da rosoni e lo stesso zoccolo marmoreo.

Nell'interno nulla di impressione. Anzi ciò che si prova a primo aspetto, dopo la grandiosità del frontespizio, è la delusione... Una stazione come molte altre, assai più bassa di molte stazioni italiane, sebbene molto più lunga delle nostre maggiori. È fatta a tettoia e non a volta... molte colonne di ferro, grande pulizia... ma nulla di rimarchevole, salvo che il ghiaccio sopra i vagoni per impedire al sole di cuocerli contro i passeggeri.

Partiti per Poonah alle 8 antimeridiane del 6 gennaio e vi arrivavo alle 2 pomeridiane.

Il viaggio, fino alla stazione di Kampoolé, è monotono anziché no. La ferrovia attraverso colline coperte di verde. Pochi villaggi indigeni qua e là... Ogni tanto spunta tra i fogliami qualche casa europea, qualche villetta del governatore... Presso le stazioni, capannoni assai eleganti a colonne di ghisa, tutte compagne, qualche casetta bianca, o qualche tenda coi laterali di stuoia per alloggiare i forestieri per sole 24 ore... e null'altro.

Ma avvicinandosi a Kampoolé la scena cambia... il panorama si trasforma. Il treno incide nella vegetazione si assottiglia e diventa più bruna, qua e là dalla terra sbucano enormi macigni. Si sale, il sale ancora, e l'orizzonte si allarga.

La via è tagliata sulle cime delle montagne meno alte, fiancheggiata di giganti di lava nera o di pietra giallastra... Dove c'è un po' di terra e un po' d'acqua, vedi chiassosa vegetazione di giosia... il *ficus indica*, che è un albero e non un cactus come quello che si conosce da noi, la felce arborea, e talvolta l'acacia mischiano in un enorme cespuglio le gradazioni del verde brillante e cinereo... In lontananza si perdono gli occhi nei monti e valate senza difetto, come se l'eternità fosse fatta così. E nel punto dove proprio la ferrovia si biforca, scendendo in un profondo burrone, a Nord un monte alto più degli altri, un gigante che sovrasta, coperto di cespugli verdi e ridenti, e coronato da un macigno, che sembra la rovina severa e triste d'un castello medioevale.

Poonah non è una città, ma solo un soggiorno monaca, una collina sottostante allo stupendo fiume *Bheema*, tutta piena di villini, che stendono i loro parchi e i giardini fino alle sponde del fiume largo almeno 500 metri.

Il gran fiume scorre placido e tranquillo, sopra un fondo di rocce bianche. L'acqua è limpida, e i pesci, piccoli d'argento, che dan la caccia ai più piccoli, si scorgono dalle balaustrate del parco del governatore, come attraverso un cristallo. Due cascate enormi, come due pesce, alte circa due metri e mezzo, danno un po' di corrente all'acqua, che in tutta la larghezza si sposta in arco d'argento sul livello inferiore del fiume.

La *Bheema* avvolge in un arco i giardini della residenza del governatore, ed il bosco stupendo per sicomori, castagni, ibiscus, *ficus religiosa*, *ficus indica*, palme, cipressi e felci arboree. I rampicanti coprono ogni muraglia di chiosco o di torre, e i fiori turgenti il posto alle foglie, rossi, blu, gialli, e color magenta. Il bianco e il rosso predominano...

Il Castello del governatore di Bombay è principesco... Continuando il sistema dei confronti lo trovo somigliantissimo a Miramar, più le grandi tinte bianche e rosse e gialle e blu che riempiono le sue terrazze spaziose a forma di padiglioni. Nell'entrata principale ch'è un avanzo di fabbrica ad arcate, sostenute le terrazze del primo piano, fin sulle quali salgono i rampicanti multicolori, poggia al centro una torre quadrangolare, svelta, elegante, a terrazzi di

stile romano. Sulla cima della torre sventola lo stendardo d'Inghilterra.

Il Castello ha soltanto il primo piano, che serve d'abitazione alla famiglia del governatore. Gli uffici del gabinetto stanno al piano terreno, ed hanno entrata affatto separata. Invece gli uffici inferiori si trovano in alcune casette poco distanti, ma fuori del parco.

La collina coperta di villa, tutta la varietà della costruzione, non varia molto dai colli euganei, da Fiesole o Arcetri, da Moncalieri, da Vico Equense, insomma da tutte le colline che la ricca umanità si è destinata per riposarsi dai suoi ozii... senza riposo.

Nulla v'è dunque di estremamente mirabile, quando non si il panorama che si gode dall'ultima terrazza della casa in cima alla collina...

Di lassù, tra le colline brulle e la pianura coperta di piante giallognole, è imponente quel gran fiume brillante che circoverte l'oceano verde di Poonah che sembra un immenso smeraldo incastonato in un cerchio d'argento.

In questo momento, la stagione è mitissima... abbiamo 28 e 29 gradi di calore, ma siamo d'inverno; però Poonah è abbandonata. Soltanto alla fine d'aprile, la colonia elegante vi accorre, ed allora i parchi si illuminano, le grandi vie che intersecano la collina, fiancheggiata da ricche cancellate e che i sicomori ombreggiano, si popolano di vetture e di cavalli da sella...

Ricominando allora i *giganti* cari agli inglesi, il *cricket*, ormai in decadenza ma sempre caro ai conservatori, e il *lawn-tennis*, che l'Inghilterra infligge persino alle sue colonie.

Qua e là nelle ville vedete anche un piazzale destinato al *Polo*... importazione medioevale italiana, che si giuoca a cavallo, collo pallone come il *lawn-tennis*, ma senza rete. Insomma in estate a Poonah la vita rinascita... e vi accorre tutto quanto ha Bombay di collino, di potente, d'elegante. A occhio e croce, la mia guida ha contato circa trenta famiglie che oltrepassano un milione di sterline... e più di dieci che possiedono una fortuna superiore ai due. Tutti mercanti!

Prima di ritornarmi in ferrovia per Bombay, ho dovuto ascoltare i vivi reclami dello stomaco. La guida m'ha fatto avvertire che di trattorie da quella parte non c'era neppure il sospetto, così ho dovuto lasciarmi condurre verso il villaggio indigeno, poco casa e tettoie spioventi, fabbricate di fango, legno e calce, come le più miserrime di Bombay. Ma tra un sarto che cuciva sdraiato in terra e un venditore di tabacco accoccolato in un angolo della sua bottega, ad occhi semichiusi, abbiamo trovato una specie di friggitore indigeno... un avvelenatore, che appena ci ha scorto, ha tuffato gloriosamente i suoi mestoli in tre o quattro padelle fumanti sui tizi incrociati della legna ardente.

E in quei recipienti, bolliva ciò che sa razza di iniquità culinaria. Il bravo indiano, sordido come un cacco di Basso Porto a Napoli, e forse più se è possibile, sorrideva beatamente mostrandomi quelle galanterie, e tratto tratto ne assaggiava col mestolo che mi offriva di mano e di là, dimandandomi dove la sua pratica felice faceva credere necessario. C'erano piselli nuotanti in una salsa di peperoni, certi osi di cane, suppongo, in un'altra salsa gialla forse di *Kary...* specie di senape che brucerebbe la gola d'un topolaccio, e dei volatili quasi interi in un'altra padella... tanto neri che io son rimasto in forse se avessero ancora le penne.

La mia guida, per darmi coraggio, così in piedi davanti allo splendido *restaurant*, c'è fatta servire in un piatto di terra un po' di tutto, incitandomi ad imitarlo... ma io non mi son perduto deciso al suicidio... e meno ancora per avvelenamento.

Ho visto in un angolo certo pane a forma di focaccia, e spezzandolo con precauzione per mettere a parte le mosche, ho pranzato con quello.

Quando stavo per andarmene, l'oste che mi salutava cortesemente sempre, agitando il mestolo, era scoppiato in tre o quattro straripanti, tristissimi, proprio sulle padelle... Forse era il condimento che mancava ancora a quel ben di Dio!

N. CORAZZINI.

<sup>1</sup> Ne abbiamo dato il disegno nel numero precedente.





## LE NOSTRE INCISIONI.

## IL DRAMMA DI MEYERLING.

LA BARONESSA MARIA VESPERA. — Nel dare il ritratto di questa infelice celebrità del giorno, riferiamo la millesima versione del dramma di Meyerling qual è dato dalla Gazzetta di Francoforte:

« Il 29 gennaio, la Vespera, fuggi lasciando una lettera in cui diceva che per sottrarsi a dispiaceri si rifugiava presso dei parenti. La madre corse dal conte Taffe, ministro della real Casa, a questi si recò dall'arciduca Carlo Ludovico inducendolo ad invitare per telegrammi l'arciduca Rodolfo, che si trovava a Meyerling, ad assistere al pranzo di famiglia, sperando che durante l'assenza di lui da Meyerling, riuscirebbe ad indurre la baronessa a rinunciare. Il telegramma arrivò alle cinque di sera e Rodolfo essendosi fuori, il cameriere Loeschek glielo mise nella camera.

« A notte avanzata, vedendo che l'arciduca non tornava, il conte Hugen organizzò una battuta nella foresta, ma inutilmente. Alle 3 ant. il guardiacaccia Werner, sposato per la battuta, voleva entrare nella casetta che occupava nel bosco per ristorarsi. Trovandola chiusa s'accorse dentro della luce la sfiorò. La Vespera era avvelenata colla stricnina e giaceva sul letterico cosperso di fronde; due candele ardevano presso il capo. Rodolfo, il cui cadavere pendeva fuori dal letto e' ora ucciso col fucile. Facendo passare la corda attaccata al grilletto dietro al pomello del letto e tenendo la canna in mano, aveva tirato.

« Il Werner corse al palazzetto. Il principe di Coburgo, il cocchiere Bratfisch, e il cameriere Loeschek portarono il cadavere nel palazzetto. Il conte Hugen parlò facendo fermare il diretto e dicendo al capo-stazione che l'arciduca Rodolfo era morto d'un colpo apoplettico.

•  
Pubblichiamo in questo numero anche altri ritratti riferiti al dramma di Meyerling.



LA BARONESSA MARIA DI VESPERA.

Il castello di Meyerling era una modesta casa di campagna che l'arciduca Rodolfo acquistò nel 1886 dal convento della Heilige Krenz (croce santa) pervenendo moltissimo l'aspetto generale del paese deve abbonda la selvaggina. Sarà colto momentaneamente al convento, o la stanza dove il principe fu trovato morto verrà trasformata in cappella.

Il corpo dell'arciduca, trasportato a Vienna, fu posto da prima nella camera da letto già da lui occupata nel palazzo imperiale.

La camera era semplicemente ammobiliata, e rischiarama da candelabri con grossi ceri. La salma del principe giaceva sul suo semplice letto di ferro, in uniforme di tenente generale di fanteria, colle mani incrociate sul petto. I suoi aiutanti di campo lo vegliavano, ed un sacerdote recitava le preghiere dei morti in una piccola stanza attigua alla camera. Tutto il piccolo quartiere particolare del principe era pieno di corone e di fiori.

Sul letto v'erano quella della vedova arciduchessa Stefania di rose bianche, garofani e mugheri, e quella della principessa Elisabetta di rose muscone.

Dalla camera ardente la salma fu trasportata, domenica 3, nella cappella privata di Corte ed esposta al pubblico durante la seguente giornata di lunedì. Il 5 ebbe luogo il trasporto funebre dalla Burg Hof alla chiesa dei Cappuccini. Per ordine dell'imperatore i funerali furono semplicissimi. La salma dell'arciduca fu deposta accanto al sarcofago di Giuseppe II e sopra il feretro vassero deposte 835 corone.

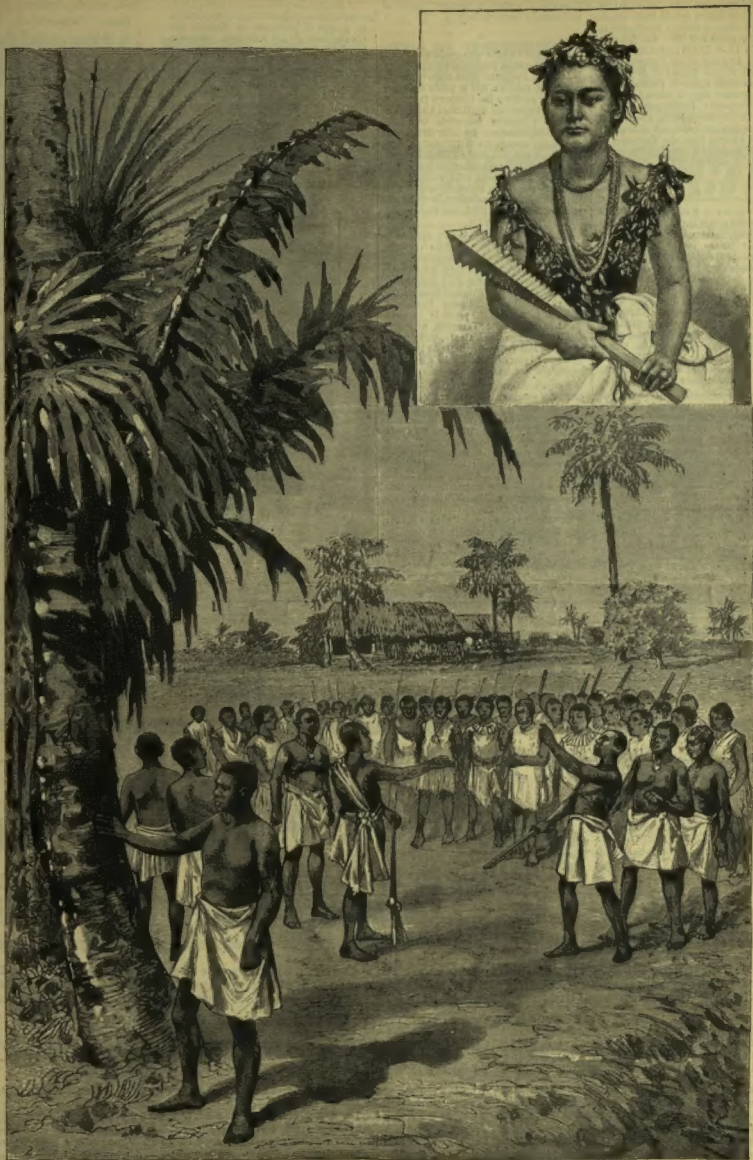
Abbiamo aggiunto a questi disegni i ritratti dell'arciduca Carlo Ludovico, fratello dell'imperatore Francesco Giuseppe, che per la morte dell'arciduca Rodolfo diventò erede presunto della corona imperiale d'Austria e della corona reale d'Ungheria; e quello del figlio suo primogenito, arciduca Francesco Ferdinando.

L'arciduca Carlo Ludovico, generale di cavalleria è nato il 30 luglio del 1833: è perciò minore di tre anni dell'imperatore, sebbene apparentemente sembri più avanzato in età. Nel novembre del 1868



IL BAZAR INDIGENO A BOMBAY (da fotografie inviateci dal nostro corrispondente N. Coramini).





I FATTI DELLE ISOLE SAMOA. — INDIGENI PARTIGIANI DI MATAAFA CHE SI ADDESTRANO ALL'USO DELLE ARMI. — LA FIGLIA DI UN CAPO INDIGENO.  
(Da un disegno del Lonie.)

sposò in primo nozze una figlia del re Giovanni di Sassonia, sorella della nostra duchessa di Genova madre; vedove per la prima volta, sposò nel 1862 una figlia di Ferdinando II di Napoli; e finalmente nel 1873 sposò in terze nozze l'arciduchessa Maria figlia di don Miguel di Braganza. Dalle nozze colla figlia di Ferdinando II ha avuto quattro figli, il primo dei quali, arciduca Francesco Ferdinando, nato a Grata il 18 dicembre 1868, ereditò nel 1876 un grosso patrimonio ed il titolo di arciduca d'Austria-Este, da Francesco V re duca di Modena. L'arciduca Francesco Ferdinando è capitano del 4° reggimento dragoon.

**UNA SEDUTA A MONTECITORIO.** — Un disegno del nostro D. Paolucci ci mostra l'aspetto della Camera durante la seduta nella quale furono svolte le interrogazioni intorno ai disordini avvenuti a Roma il giorno precedente. Il disegno comprende quella parte dell'aula di Montecitorio nella quale sono i banchi della presidenza e del Ministero. L'onorevole Bianchini siede nel seggiole presidenziale; dietro gli stanno il busto di Vittorio Emanuele e le tavole nelle quali sono registrati i pubblici delle varie regioni d'Italia, fondamento dell'unità della patria. Vicino al presidente, ma a banchi separati, seggono i segretari della Camera.

I ministri sono quasi tutti seduti al loro banco che la tribuna divide da quello presidenziale. Parla l'onorevole Crispi. Per udire più da vicino alcuni deputati sono venuti ad appoggiarsi alla tribuna o ad aggrapparsi ai piedi del banco presidenziale. A destra dell'onorevole Crispi, il Grimaldi legge chinate sopra alcune carte; poi vi è il Boselli, il Saraceno, e alla estremità destra del banco il Brin; a sinistra del Crispi sta il Miceli ed alla estremità sinistra del banco l'onorevole Zanardelli.

Dall'emiciclo formato dai banchi dei deputati si scorge soltanto parte del settore dell'estrema sinistra, dove l'onorevole Fortis sottosegretario di Stato per

l'interno è andato a mettersi vicino ai suoi antichi amici politici.

**ALLE ISOLE SAMOA.** — Non par vero che un piccolo e lontanissimo gruppo di isole della Polinesia, possa tanto occupare l'opinione pubblica, fino al punto di far temere un conflitto fra l'impero tedesco e la gran repubblica degli Stati Uniti d'America, e rendere necessaria una conferenza diplomatica. Le isole di questo arcipelago situato fra il 13° e il 16° di latitudine sud e il 170° e 175° di longitudine orientale, si chiamavano una volta dei Navigatori. Poche sulla via più frequentata fra i due emisferi, hanno una notevole importanza commerciale. Bongaiva, vi sbarcò nel 1788, La Perouse nel 1787, Edward nel 1781.

La capitale dell'arcipelago è Apia, dove in seguito ad una convenzione stabilita nel 1877 risiedevano i consoli della Germania, dell'Inghilterra e degli Stati Uniti. Essendo morto uno dei capi indigeni, il re Malietoa, i suoi partigiani hanno eletto in sua vece il capo indigeno Mataafa. I tedeschi invece hanno preso le parti di un altro presidente, Tamasese, ed hanno dichiarato guerra a Mataafa, nottando il blocco alla isola, sopprimendo il Times di Apia, ed esercitando la polizia in quella capitale a nome di Tamasese.

Mataafa aveva poco 4000 uomini ed occupava una posizione trincerata; Tamasese ne contava soli 1500 — l'attacco arcipelago ne ha più di 35.000 abitanti indigeni e 900 o 800 europei — ma aveva dalla sua tre navi da guerra tedesche. Le operazioni militari dei tedeschi non sono però incominciate, aspettando essi dei rinforzi.

Intanto il Senato americano ha votato la spesa di mezzo milione di dollari per occupare la rada di Pango Pango nell'isola di Tutuila — la più piccola delle tre grandi isole Samoa — e per stabilirvi un deposito di carbone. A Berlino si sono pubblicati i documenti diplomatici relativi alla questione delle Samoa e si è accettata in massima la proposta di una conferenza.

Il disegno che pubblichiamo dietro l'illustrazione americana del Leslie rappresenta un gruppo di partigiani di Mataafa che si addestrano all'uso delle armi, procurate loro dagli Americani. Vi abbiamo aggiunto il ritratto della figlia di uno dei capi. La popolazione indigena è robusta ed intelligente, ma ha la riputazione di essere feroce. Da essa furono massacrati nel 1787 parecchi dei compagni del navigatore La Perouse.

## SCACCHI.

### Problema N. 611.

Del sig. L. P. Rees.



Il Bianco muove e matta in due.

### Soluzione del Problema N. 606:

- Bianco. (Winter-Wood). Nero.
1. C e4-g3 1. B -a7-c8
  2. T h2-g1 2. E g3-h3 op. ed
  3. A b5-f1 matta op. A b4-d3 e matta
- (g) 1. E f4-g3
2. C g3-f1
  3. T h3-b1

ed altre bellissime varianti.

Solutori: Sigg. M. Corradini, Colonia; Odo Umberto J. Vissani; Cap. D. Dourne, Napoli; E. Vignoli, Lodi; Fortunato Ieroni, Pisa; dottor Fed. Lebdi, Isernia (anche problem.); Dr. Arletto, Napoli (anche problem.).

**NOTIZIE.** — È di prossima pubblicazione a Livorno per cura della *Giornata letteraria*, ediz. ampia e arricchita della *Grande Biblioteca* per coloro che vogliono apprezzare il giusto degli scacchi. Si può associarsi preventivamente col vantaggio sul prezzo di costo.

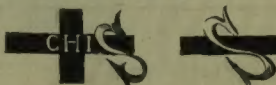
### SCIARADA INCASTRO.

Se il mio secondo debita fra due sottra quel sia quel che può meglio reggersi nelle difficili via; io ti dirò, carissimo lettore, il mio parere: può reggersi più facile quel che sa meglio tenerlo.

— CARVALLO.

Spiegazione della Sciarada a pag. 114: **Miraggio.**

## REBUS.



Spiegazione del Rebus a pag. 118: Nell'ira si fa tutto a rovescio.

IL SAPOL è il migliore sapone di toilette, brevettato, ora ridotto di prezzo adgradevole. Conserva la pelle fresca che riduce morbida, vellutata e bianca. Col suo continuo uso si guariscono tutte le malattie della pelle. Durante malattie epidemiche e contagiose si usa questo sapone a scopo preventivo. Esclusivi proprietari: A. Bertelli & C. Chimici Farmacisti, Milano, via Monforte, 6. Premati dal XII Congresso Medico di Pavia 1887 e dal XI Congresso d'Igiene di Brescia 1888, all'Esposizione Vaticana, ed alle Esposizioni Universali di Barcellona e Bruxelles 1888. Si vende da tutti i farmacisti, profumieri, droghieri, parrucchieri, chinchiglieri. Un pezzo L. 1.35, più Cost. 50 se per posta. — Due pezzi L. 2.69 franchi di porto. Dirigersi alla ditta proprietaria suddetta. All'ingrosso da tutti i negozianti di medicinali, droche e profumerie.



A. Bertelli & C.

# PILOLE DI CATRAMINA BERTELLI

Sono di efficacia indiscutibile contro tutte le malattie dell'apparato respiratorio e della vescica, come:

Tossi, Laringiti, Abbassamento di voce, Bronchiti e Catarrhi lenti, sub acuti e cronici, Bronco-Alveoliti, Polmoniti, Tubercolosi, Etitia, Catarrhi fetidi, Pleuriti, Asma, Tossi convulsive e Asinine, Catarrhi ed infiammazioni della Vescica e dell'Uretra, Infiammazione intestinale, e in generale in tutte le alterazioni della Mucosa dell'Organismo.

**LODARE E PRESCRITTE DAI PIÙ DISTINTI MEDICI E PROFESSORI D'UNIVERSITÀ**

Premiate al XII Congresso Medico di Pavia 1887; al XI Congresso d'Igiene di Brescia 1888; all'Esposizione Universale di Barcellona (Spagna) "Prodotti chimici", ottobre 1888; all'Esposizione Vaticana 1888; ed al Gran Concorso della Scienza e delle industrie di Bruxelles "1888", ove fra tutte le specialità medicinali di tutte le Nazioni, l'unico premio venne accordato alle **Pillole di Catramina Bertelli.**

Una scatola di Pillole di Catramina Bertelli L. 2.50 più Cost. 50 se per posta; Quattro scatole (medicinali in mali gravi) L. 9.50 franchi di porto in tutto il mondo. — Rivolgervi alla Ditta proprietaria A. Bertelli & C., Chimici Farmacisti in Milano, via Monforte, N. 6.

**SI TROVANO IN TUTTE LE FARMACIE DEL REGNO E DELL'ESTERO.**

**Chiedete fermamente le Pillole di Catramina Bertelli, rifiutando qualsiasi altro medicinale che verrebbe suggerito a solo scopo di lucro. Richiedete la firma e la marca della Ditta proprietaria, qui in testa riportate, regolarmente depositate e brevettate.** Concessionari esclusivi: per l'America del Sud, Carlo F. Howe & C., Genova; per la Svizzera, ANDRÉ AMATI di Lugano; per la Turchia, GEMEZER BAKIRI, Galata (Costantinopoli); per il Tirolo, Trentino, Venzberg, CARLO GIUFFRÉ, Trento; per l'Istria, Carinzia, Dalmazia, J. SERAVALLI, Trieste. — In Melbourne (Australia), A. ARALDO. — In Nuova York, C. BARRETT N. 4 Centre Street. — In Mexico (capitale) GIULIO CONSONO, Via Bellesima, 11.





E USCITO:

# I MIEI RACCONTI

ENRICO PANZACCHI

Una elegante volume formato-bijou di 206 pagine  
LIBRE QUATTRO.

DIRIGERE COMMISSIONI E VAGLIA AGLI EDITORI FRATELLI TREVES, MILANO, VIA PALERMO 2, E GALLERIA VITTORIO EMANUELE, 51

## OLIO BRUNO-CHIAIRO DI FEGATO DI MERLUZZO DEL D<sup>RO</sup> DE JONGH

CAVALIERE DELL' ORDINE DI LEOPOLDO DEL BELGIO,  
CAVALIERE DELLA LEGIONE D'ONORE DI FRANCIA,  
UFFICIALE DELL' ORDINE DEI SE. MAURIZIO E LAZZARO CIVILIA,  
PUBB. E NATURALE. FACILE DA PRENDERE E DA CUCINARE.  
Solo, della sua specie, che contiene tutti i principali curativi.  
Indicatamente supposito agli olii palmiti e composti.  
Universalmente raccomandato dai Medici più celebri.  
contro la CONSUMIZIONE, le MALATTIE DI PETTO e della GOLA,  
la DESAZIONE GENERALE, il DEBILIMENTO INFANTILE,  
la RACHITIDE, e tutte le AFFEZIONI SCROFOLOSE.

Venduto SOLAMENTE in bottiglie portate sulle spighe e sulle  
cassette intarsiati il suo logo e la firma del Dr. DE JONGH e la firma  
di ANSAR, HARFORD & Co. e la firma della casa.

Soli Consegnetari, ANSAR, HARFORD & CO., 210, High Holborn, Londra.

Tendenze in tutte le principali Farmacie del Mondo.

Inspetto in MILANO presso Carlo Arca, Via Marina, 5; Piazza del Duomo 1,  
Portici Sotterranee, e Galleria Vittorio Emanuele, 53/55.

## QUINA-LAROCHE

Risparmio di 18.000 h. Paracchia Medaglia d'Oro, ecc.  
BLISIRE VINOSO  
La China-Laroche non è una preparazione banale, ma bensì il risultato di studi e di  
lavori profondi, che valsero al suo inventore la più alta ricompensa. È un preservativo ad  
un curativo della Febbre intermittente, larvosa, perniciosa, ecc.  
Il segreto di superiorità della China-Laroche è stato ottenuto constatando negli  
Ospitali dai più illustri medici, per aver facilitata la cura delle Affezioni di Roma, di  
Svevia, e di tutte le Febbre intermittenti, ecc.  
La China-Laroche FERRUGINOSA è specialmente raccomandata nella Clorosi,  
Formazione di fiele, Anemia, Gastralgia, Lempedismo, sonnolenza di parto, spazzismo, ecc.  
Paris, 22, rue Drouot, ed in tutte le Farmacie in Italia.

### FOTOGRAFIE.

Nuove, molto originali, piazze ed  
accostamento belle. Valutazione di fo-  
tografia da gabinetto seconda natura.  
La figlia del Milane, 5 fotogr. da cabi-  
nello seconda natura, sereni, da fo-  
togr. la miniera, si spediscono in busta  
con 5 lire ogni granello, tutte insieme  
10 lire (anche in franco-bolla) da Lucio  
Bianco depositi di fotografie, Bude-  
pest V, Kalmengasse, 34.

## CECILIA FERRIANI

ROMANZO DI  
ALBERTO BOCCARDI

Un volume in-16 di 320 pagine. — Lire 3, 50.

Dirigere commissioni e vaglia agli Editori Fratelli Treves, Milano.

## STORIA DEL RISORGIMENTO ITALIANO

RACCONTATA DA  
FRANCESCO BERTOLINI

ILLUSTRATA DA

EDOARDO MATANIA

Un magnifico volume in-4 grande di 720 pagine  
con 96 grandi quadri di Edoardo Matania.

L. 45. — Legato in tela e oro: L. 60.

Dirigere commissioni e vaglia ai Fratelli Treves, editori, Milano.

### LA MENTOLINA

del signor BROSIG

è una polvere da naso rinfrescante ag-  
gradevole e indispensabile a tutti.

Imballaggio moderno formato un or-  
ologio di Nickel. Solo fabbricato  
Ditta Brossig Lipina (Germania). Si cer-  
cano rappresentati rispettabili e ven-  
ditori all'ingrosso. (L. e 70 L.)

### F. LLI TREVES

Via Palermo, 2 e Galleria V. E. M. Milano

OPERE DRAMMATICHE

di

A. DUMAS (figlio).

La straniera . . . . .	L. 1 90
I Dancheff . . . . .	1 90
La moglie di Claudio . . . . .	40
La signorina delle camelie . . . . .	85
Diana di Lora . . . . .	85
La società equivoca (Demi- Mondo) . . . . .	70
La questione del denaro . . . . .	70
Il figlio naturale . . . . .	70
Un padre prodigo . . . . .	70
Lo Iddio di madama Aubray . . . . .	70
L'unico delle donne . . . . .	60
Edina Panzocchi . . . . .	60
La contessa Romani . . . . .	35
Il signor Alfonso . . . . .	35
Il signor ministro . . . . .	1 90

Dir. comm. e vaglia agli Editt. Fr. Treves.



### TIMBO MELANOTIPOGRAFICO GALLINDESTI

(Brevettato dal Dr. Gervasio).

Con questo Timbo tascabile, formato in un elegante  
giglio, si può imprimere a migliaia di volte il proprio  
ritratto, su carta, cartoncino, ecc. ecc. Lo si adopera  
colla massima facilità, come si farebbe con un tim-  
bro a pannello, e a una dotezza senza limiti.  
Incassato L. 10,50 colla propria fotografia al profes-  
sore Luigi Gallindesti, via Anzani, 10, Milano.  
Lo si riceve franco di posta.  
Lo si spedisce prove a chi ne fa richiesta.

## F. LLI TREVES

MILANO Via Palermo, 2

STORIA DELLA

## RIVOLUZIONE FRANCESE

(1789)

di  
ADOLFO THIERS

NUOVA EDIZIONE SPLENDEMENTE ILLUSTRATA.

Due grandi volumi di complessive 2550 pagine in 4,  
con 150 ritratti e 250 incisioni L. 50.

Dirigere commissioni e vaglia ai Fratelli Treves, editori, Milano.

## F. LLI TREVES

MILANO

Via Palermo, N. 2.

D'imminente pubblicazione:

## SULL'OCEANO

di

EDMONDO DE AMICIS

Lire Cinque.

## MASTRO-DON GESUALDO

RACCONTATO DA

GIOVANNI VERGA

Lire Cinque.

## IL PIACERE

RACCONTATO DA

GABRIELE D'ANNUNZIO

Lire Cinque.

## FISIOLOGIA DELL'ODIO

di

Paolo Mantegazza

Lire Cinque.

## F. LLI TREVES, EDITORI

MILANO

VIA PALERMO, N. 2

## ORLANDO FURIOSO

di

LODOVICO ARIOSTO

SPLENDEMENTE ILLUSTRATO DA

GUSTAVO DORÉ

Di questo capolavoro della letteratura e dell'arte, abbiamo fatto tre diverse edizioni:

**Edizione principe**  
in-folio massimo, con pre-  
fazione di Giosuè Carducci.  
664 pagine a due colonne,  
con 81 grandi disegni fuori  
testo e 335 disegni intercalati  
nel testo. In tela e oro.

**Lire 100.**  
Con dorso di marocchino e  
tagli dorati LIRE 115.

**Edizione popolare**  
in-8. Bellissimo formato di  
libreria. Un volume di 760  
pagine a due colonne, con  
la vita dell'autore, e 500  
quadri e disegni minori in-  
tercalati nel testo.

**Lire 25.**  
Legato in tela e oro  
LIRE 30.

**Edizione per la gioventù**  
espurgata sia nel testo, sia  
nelle incisioni. È nello ste-  
sso formato in-8, con 680  
pagine a due colonne con  
450 disegni intercalati nel  
testo.

**Lire 22.**  
Legato in tela e oro  
LIRE 27.

DIRIGERE COMMISSIONI E VAGLIA AGLI EDITORI FRATELLI TREVES, IN MILANO.

Dirigere commissioni e vaglia ai Fratelli Treves, editori, in Milano

